

RESEAU STRATEGIES ALIMENTAIRES

SOLAGRAL
13, boulevard Saint-Martin
75003 PARIS

JOURNEE DEBAT SUR LE RIZ

MERCREDI 13 DECEMBRE 1989

La diversification de la consommation:
une tendance de l'évolution des styles
alimentaires au Sahel

Nicolas Bricas et Rachel Sauvinet

**LA DIVERSIFICATION DE LA CONSOMMATION :
UNE TENDANCE DE L'EVOLUTION DES STYLES ALIMENTAIRES
AU SAHEL¹**

Nicolas BRICAS et Rachel SAUVINET

CIRAD², Département CEEMAT³, Division Génie et Technologie Alimentaire
Laboratoire Systèmes Techniques et Alimentation

INTRODUCTION

Augmenter la production de pommes de terre, de patate douce, d'igname et de manioc, mais aussi de volaille et de poisson peut contribuer à alléger la dépendance alimentaire du Sahel. Cette proposition peut paraître inattendue au moment où le débat sur la sécurité alimentaire de cette région se focalise quasi exclusivement sur le problème des céréales. Les sahéliens sont aujourd'hui encore de grands consommateurs de mil et sorgho et de plus en plus de riz et blé importés. Mais que mangeront-ils dans 20 ans ? La tendance passée, mise en évidence par de nombreux observateurs, d'une substitution progressive des céréales importées aux céréales locales est-elle amenée à se poursuivre à l'avenir, du moins au même rythme que jusqu'à présent ?

La nature de la réponse tient en partie au regard porté sur les résultats des enquêtes de consommation. A chercher au niveau des ménages l'explication micro-économique de cette substitution apparente observée au niveau macro-économique,

¹ Ce texte a été présenté et débattu au Xème Séminaire d'Economie et de Sociologie du CIRAD; "Economie des filières en régions chaudes", Montpellier, 11 au 15 septembre 1989.

² CIRAD : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement.

³ CEEMAT : Centre d'Etudes et d'Expérimentation en Mécanisation Agricole et Technologie alimentaire;
Lavalette, 73 rue Jean François Breton, 34000 MONTPELLIER (France); Tél : (33) 67 61 57 12, Telex : 485 221
F, Fax : (33) 67 61 12 23.

n'a-t-on pas limité la compréhension de l'évolution des styles alimentaires ? En fait, pour la ménagère, la question ne se pose pas véritablement en terme de choix entre produits locaux et produits importés. On peut appréhender son comportement en tentant d'y chercher sa cohérence, non pas seulement en terme économique, mais aussi et tout autant en terme technique, social et culturel.

L'analyse que nous présentons ici vise à apporter des éléments de réponse à cette question. Elle s'appuie sur une relecture comparée des résultats bruts des enquêtes de consommation menées dans les pays du CILSS, et notamment dans leurs capitales, depuis une vingtaine d'années.

Ce travail s'inscrit dans le cadre du Programme Régional de Promotion des Céréales Locales au Sahel (PROCELOS) piloté conjointement par le CILSS et le Club du Sahel/OCDE. Ce programme vise à créer un environnement technique, économique et politique plus favorable aux initiatives locales pour la valorisation de ces céréales. Une telle activité suppose un cadrage dans une stratégie de développement où doit être notamment définie la place qu'occuperont les céréales dans les systèmes alimentaires sahéliens.

L'étape finale de la consommation a été jusqu'à présent peu appréhendée dans les études sur les filières agro-alimentaires des pays sahéliens. Une connaissance plus approfondie de ce domaine apparaît pourtant nécessaire en particulier pour la définition et le pilotage des politiques alimentaires (élaboration des bilans, fixation des prix, politiques sectorielles, etc.), pour l'engagement des opérateurs économiques dans des activités de transformation et commercialisation des produits locaux (connaissance du marché et donc des créneaux et risques potentiels par rapport à la demande existante), enfin pour l'amélioration et l'harmonisation des méthodes d'investigation dans le domaine de la consommation.

Les enquêtes alimentaires au Sahel sont encore peu nombreuses et la fiabilité de leurs résultats ainsi que leur représentativité sont souvent difficiles à prouver. Aussi, nous avons préféré représenter graphiquement les résultats pour insister sur les tendances et pour éviter la tentation de prendre les chiffres pour ce qu'ils ne sont sans doute pas. A défaut d'enquêtes comparables à plusieurs années de différence, nous avons fait l'hypothèse qu'une observation parallèle des styles alimentaires ruraux et urbains permet de tirer de nombreux enseignements sur l'évolution générale de l'alimentation dans les pays.

Ce travail étant encore en cours, nous nous limiterons à présenter ici une première conclusion concernant la tendance à la diversification de l'alimentation. Celle-ci apparaît en effet, comme un fait marquant de l'évolution des styles alimentaires dans le Sahel, à des degrés plus ou moins forts selon les pays. Mais, même si du Sénégal au Tchad on retrouve de nombreuses caractéristiques communes des systèmes agro-alimentaires, il n'est pas superflu de rappeler que l'on constate aussi une grande diversité des situations. Ceci ne permet pas d'extrapoler à l'ensemble de la région les résultats observés dans un pays, voire dans une capitale. L'importance de l'urbanisation, les conditions historiques de développement des systèmes agro-alimentaires, la facilité d'accès aux importations, etc., conditionnent la formation des modèles de consommation.

La diversification alimentaire, telle qu'elle apparaît dans la plupart des enquêtes menées dans les pays, se réalise à plusieurs niveaux que nous examinerons successivement :

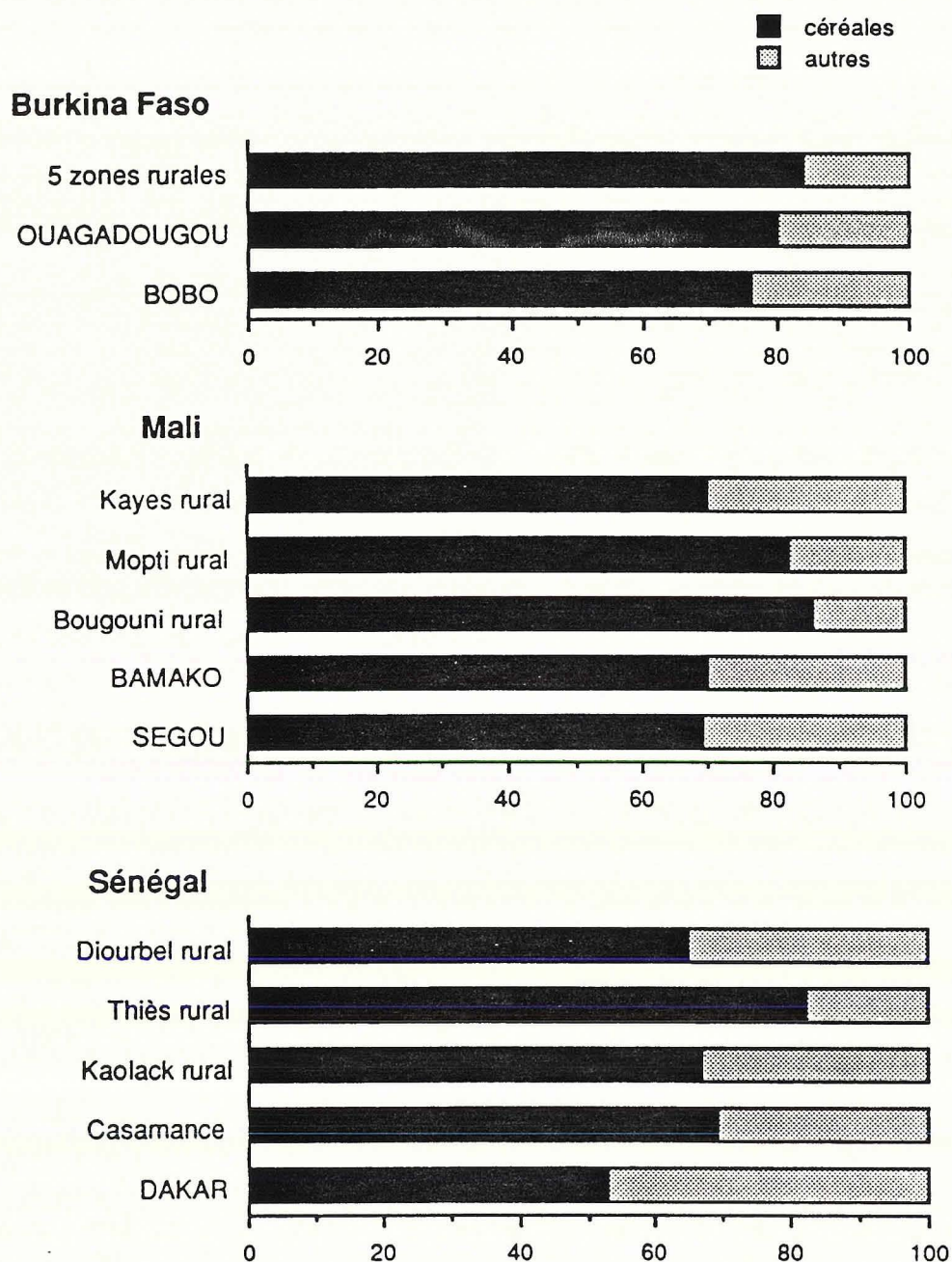
- au sein des plats traditionnels caractéristiques de la région
- par l'apparition de nouveaux types de plats
- par une évolution des pratiques de consommation.

1. ALTERNANCE DES CÉRÉALES ET ÉLARGISSEMENT DE LA GAMME DES INGRÉDIENTS DE SAUCE DANS LE TYPE DE PLAT TRADITIONNEL.

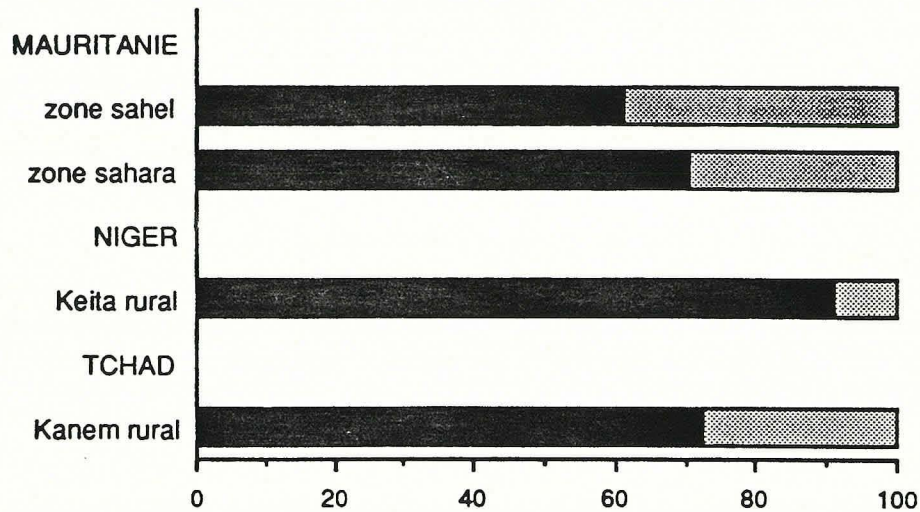
Traditionnellement, la cuisine sahélienne se définit par des plats dont la composition repose sur l'association céréale + sauce. La diversité des préparations s'exprime dans l'ensemble des combinaisons possibles entre la céréale choisie (variété spécifique de mil, sorgho et parfois maïs), son mode de préparation (bouillie, pâte, couscous, etc.) et la sauce. D'une façon générale, céréale et sauce sont cuisinées séparément. Ce type de plat est associé à un mode de commensalité où les convives se partagent un plat commun assis ou accroupis autour de celui-ci.

La consommation de ce type de plat se traduit par une forte prépondérance des apports caloriques d'origine céréalière dans la ration alimentaire en milieu rural et encore en milieu urbain comme le montre le graphique 1.

Graphique 1 : La part des céréales dans la ration calorique en % de la ration calorique totale



Mauritanie, Niger, Tchad (zones rurales)



Sources :

Burkina Faso : Réf. 2¹
 Mali : Réf. 9
 Sénégal : enquête en milieu rural : Réf. 29; Dakar : Réf. 40
 Mauritanie : Réf. 15
 Niger : Réf. 22
 Tchad : Réf. 46

Les données précédentes mettent en évidence des différences notables selon les régions au sein d'un même pays. Dans certaines zones rurales, l'apport des légumineuses, des tubercules, de l'arachide et de certains produits de cueillette mais aussi de la viande et du lait est loin d'être négligeable et compense le faible niveau apparent des céréales (cas du Cap Vert, de la Mauritanie et des zones de population nomade du Mali et du Niger, régions sud du Mali, du Burkina Faso et du Tchad).

Parallèlement à cette diversité des situations qui tient d'abord aux disponibilités alimentaires liées à l'écosystème, on observe une nette différence entre milieu rural et milieu urbain :

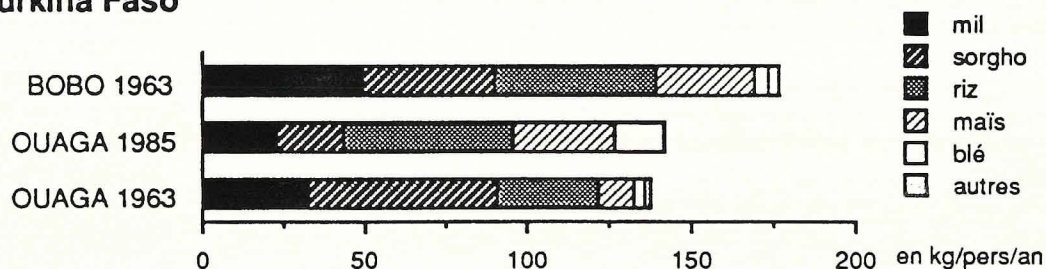
En ville, la part des céréales dans la ration alimentaire est d'abord plus faible qu'en milieu rural. Nous reviendrons sur ce phénomène ultérieurement.

Les céréales utilisées pour la préparation des plats traditionnels en milieu urbain sont plus variées comparativement au milieu rural où une seule céréale domine. Le graphique 2 illustre cette situation :

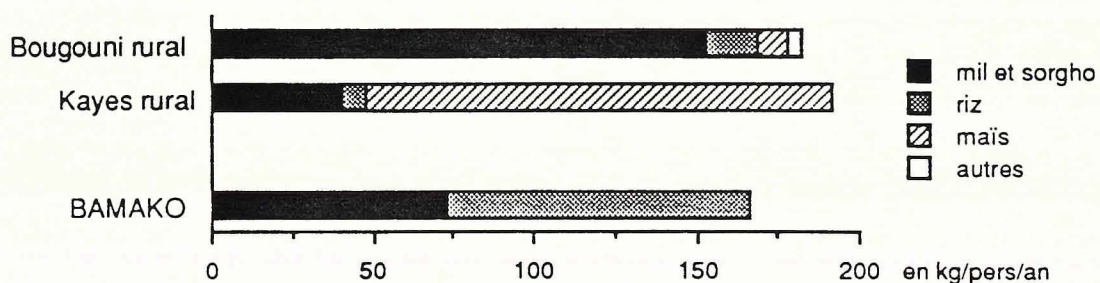
¹ Les données pour le Burkina Faso sont à considérer avec précaution car les moyennes sont estimées à partir de 5 enquêtes dont les échantillons et les années diffèrent. 2 ont été menées en 1963/64 en milieux urbain et rural, et 3 en 1978/79 en milieu rural.

Graphique 2 : La consommation des céréales
en kg par personne et par an

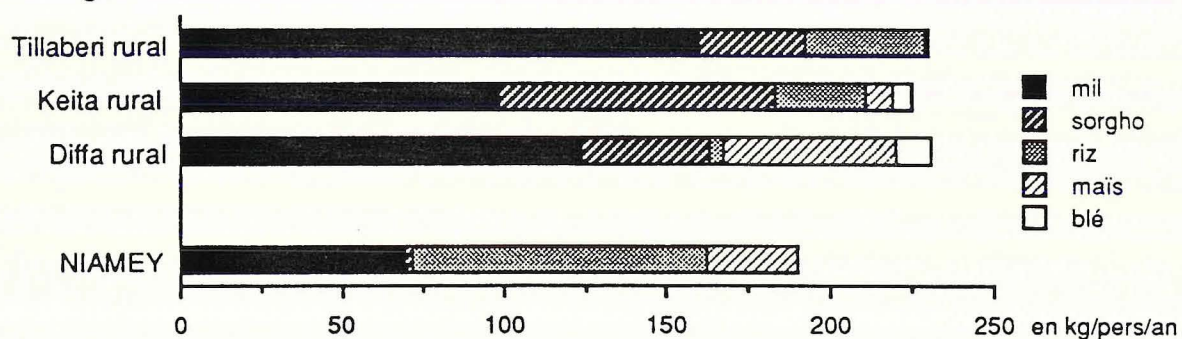
Burkina Faso



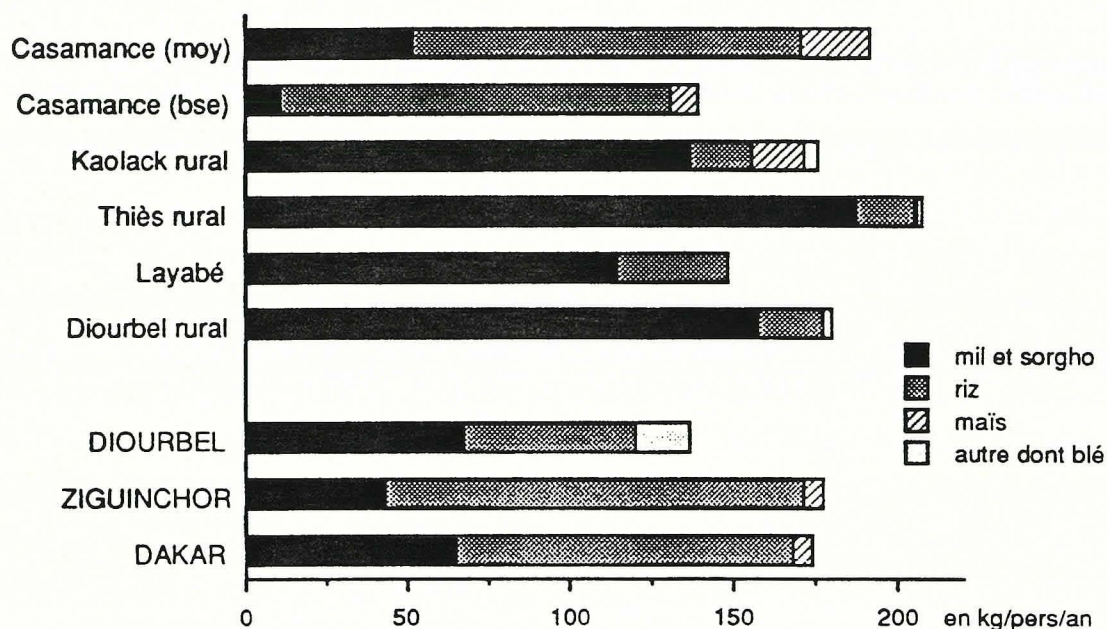
Mali



Niger



Sénégal



Sources ¹: Burkina Faso : Bobo Dioulasso, Ouagadougou 1963 : Réf. 2; Ouagadougou 1985 : Réf. 6
Mali : Réf. 9; les moyennes calculées pour chaque région et Bamako ne sont pas pondérées.
Niger : Keita : Réf. 18; Diffa : Réf. 20; Tillabéri, Niamey : Réf. 21
Sénégal : Casamance : Réf 34; Kaolack, Thiès, Diourbel rural et urbain : Réf 29; Layabé : Réf

Le riz, le maïs dans certains pays, et, dans une moindre mesure, la farine de blé, sont associés aux mil et sorgho, voire les remplacent totalement pour préparer des bouillies, de la pâte ou du couscous. A Dakar, par exemple les fabricantes/vendeuses de couscous de mil incorporent souvent de la farine de blé, de maïs ou de riz à la farine de mil avant le roulage; à Bamako, les brisures de maïs jaune sont utilisées pour préparer des bouillies; à , le maïs tend également à remplacer le sorgho blanc dans le tô.

Parallèlement, le riz est utilisé dans de nouveaux plats qui, bien que restant basés sur l'association céréale+sauce, ne sont pas préparés de façon traditionnelle. C'est le cas du célèbre "riz au poisson" sénégalais (ceebu jën) et de son dérivé à base de viande, le "riz au gras", qui se diffuse dans toutes les villes du Sahel.(Réf.:44). La céréale n'est plus cuisinée indépendamment de la sauce mais au contraire mijote dans celle-ci.

¹ Les consommations céréalieres ne représentent pas la totalité des céréales consommées car peu d'enquêtes prennent en compte toutes les variétés de céréales. La diversification des céréales en milieu urbain serait beaucoup plus significative si le blé était inclus.

Le consommateur citadin tend ainsi à alterner les céréales au cours de sa journée alimentaire. Dans toutes les villes où ont été menées des enquêtes, l'adoption des plats à base de riz se fait en priorité au repas de midi. C'est notamment à ce repas que sont consommés les plats de riz aux nouveaux modes de préparation. C'est alors au repas du soir que sont servis les plats plus traditionnels, qu'ils soient à base de céréales locales ou préparés comme tels à base de céréales importées.

Plusieurs enquêtes de consommation font apparaître d'autre part une tendance à la diversification des produits de sauce. Par la variété des ingrédients qui la composent, celle-ci permet de spécifier le plat. C'est en effet bien souvent le nom de la sauce qui donne son nom au plat et c'est également par la sauce que s'affirment les identités culturelles dans le domaine culinaire.

Traditionnellement, la gamme des ingrédients utilisés est d'abord déterminée par les disponibilités en produits de cueillette ou de culture de case. Les sauces sont le plus souvent à base de feuilles fraîches ou séchées, de légumes et de légumineuses, et, dans une moindre mesure, de viande, de poisson frais ou transformé et d'huile.

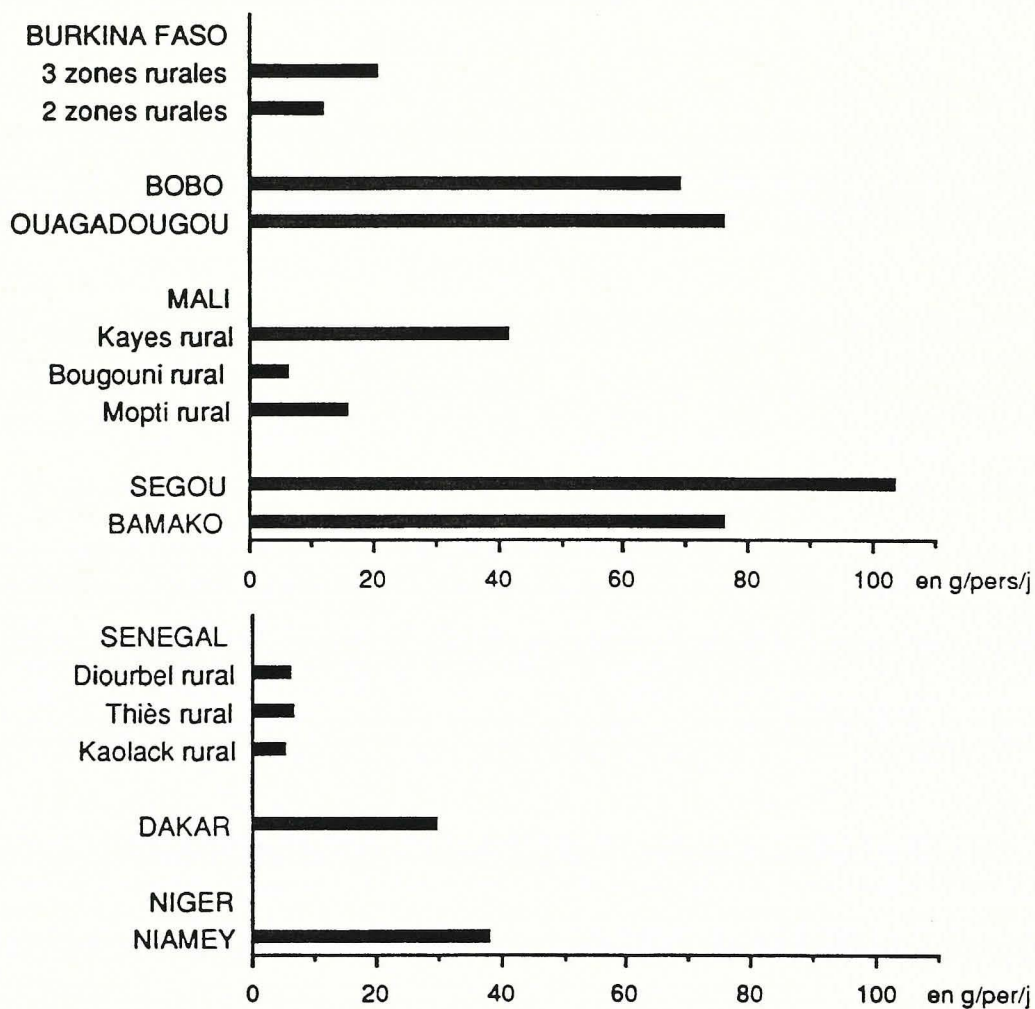
Cette composition de base se modifie progressivement dans les recettes urbaines au profit d'une plus grande quantité de produits animaux et d'huile comme l'indique le graphique 3

En plus de ce changement quantitatif, on observe l'apparition de nouveaux produits dans les sauces : c'est le cas des légumes dont la disponibilité s'accroît fortement sur les marchés urbains avec la multiplication des cultures maraîchères. Le chou, la carotte, le navet, l'aubergine, l'oignon, etc., prennent une place croissante notamment dans les nouveaux plats à base de riz (ceebu jën, riz gras). C'est aussi le cas de nouveaux condiments préparés : le bouillon cube est le cas le plus typique, mais on peut citer également le concentré de tomate, le vermicelle ou le lait concentré (Réf.:7,8,11,23).

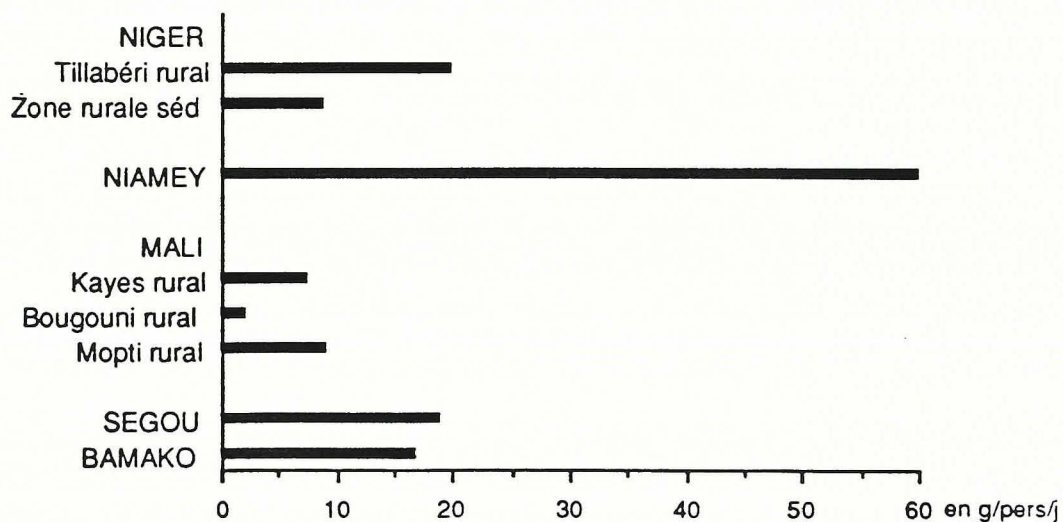
Graphique 3 : La consommation de viande et d'huile en milieux rural et urbain

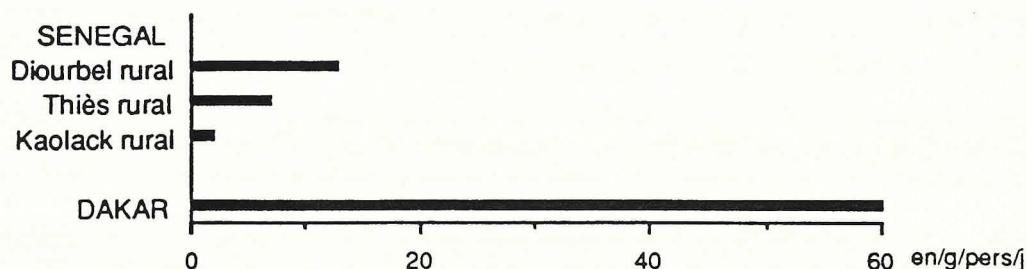
en grammes par personne et par jour

Viande



Huile





Sources :

Burkina Faso : Réf. 2

Mali : Réf. 9

Sénégal : Réf. 29

Niger : Tillabéri et Niamey : Réf. 21; zone rurale et sédentaire : Réf. 23

2. DE NOUVEAUX TYPES DE PLATS

L'alternance de plusieurs céréales et l'élargissement de la gamme des ingrédients de la sauce dans les préparations culinaires ne constituent pas véritablement un changement du type de plat consommé. Celui-ci reste encore basé sur l'association céréale+sauce, caractéristique de l'alimentation traditionnelle de la majorité des ethnies du Sahel.

Comme nous l'avons observé précédemment (graphique 1), la part des céréales dans la ration calorique est plus faible en ville qu'en milieu rural. Les citadins consomment moins de céréales mais parallèlement ont une ration calorique plus riche en huile et en viande.

En portant une attention particulière à l'utilisation des produits non céréaliers dans les plats, on se rend compte que ceux-ci ne sont pas seulement intégrés à la préparation des types de plat traditionnels mais peuvent aussi constituer en eux même la base de nouveaux plats. Il y a sans doute là le signe d'une diversification plus fondamentale même si celle-ci reste, hormis à Dakar, encore timide dans les principales villes sahéliennes. Dans l'alimentation urbaine apparaissent des plats à base de légumes et/ou de viande ou poisson : ragoûts à base de pomme de terre ou patate douce ou igname et viande, volaille ou poisson grillé accompagné ou non de frites, de légumes ou de haricots secs (niébé ou haricots blancs), omelettes, etc. Même s'il s'agit de céréale, on peut également classer les pâtes alimentaires dans cette catégorie. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées comme condiments de sauce, les plats préparés avec ce produit sont en effet plus proches du ragoût que des plats de riz ou de mil.

Nombre de ces préparations sont consommées avec du pain qui sert notamment à saucer le plat. A noter que dans les petits restaurants, ces plats sont en général servis indissociablement avec une salade (laitue + tomates + oignons + mayonnaise). En apparence, on serait tenté de reprendre l'appellation couramment utilisée de "plats européens" pour désigner ces préparations. Si certaines d'entre elles ont une incontestable origine française, on retrouve aussi des plats proches de ceux préparés dans les pays côtiers d'Afrique (Côte d'Ivoire, Bénin, etc.).

Ce phénomène apparaît particulièrement au repas du soir. Les tableaux suivants présentent les fréquences de consommation de ces types de plats et des produits qui y sont associés dans différentes villes du Sahel.

Tableau 1 : Fréquence des types de plats au repas du soir à Dakar
en %

Réf enquête	Plats base riz	Plats base mil	Plats base non céréale	Total
32	65	44	32	>100
36	37	36	27	100
43	28,2	29,4	42,4	100
26	26	24	50	100

Il est intéressant de souligner ici qu'à Dakar, pour le repas du soir, les plats à base de riz se situent dans le même éventail de choix pour le consommateur que les plats à base de mil et que ceux à base de viande ou poisson et légumes.

**Tableau 2 : Fréquence des ménages consommant des produits autres que
céréales brutes plus d'une fois par semaine**
en % des ménages

Référence enquête :	Ouagadougou 3	Zone rurale B.F. 3	Bamako 8
Pâtes alimentaires	22	4	13,6
Patates douces	28	15	-
Ignames	15	2	22,8
Pommes de terre	8	6	19,6
Banane plantain	-	-	26

La consommation de pain au petit déjeuner participe également au même phénomène. Traditionnellement, le repas du matin est constitué des restes du repas de la veille au soir ou d'une bouillie préparée à base de mil ou sorgho. Le pain accompagné de café ou d'une décoction de feuilles de quinquéliba, constitue ainsi une véritable rupture par rapport au petit déjeuner traditionnel. Les portions sont plus individualisées, la prise du repas est moins conviviale, la préparation est sommaire.

Le tableau suivant indique les fréquences des types de plat au repas matinal dans plusieurs villes africaines.

**Tableau 3 : Fréquence des types de plats consommés
au petit déjeuner
en % des enquêtés**

	Traditionnel	Urbain	Mixte	Rien	Autre	Total
BAMAKO (Réf 8)	56,6	20	16	-	7,4	100
DAKAR (Réf 32)	11,6	85	-	-	3,4	100
NIAMEY (Réf 19)	79,7	17	-	1,7	1,6	100
OUAGA (Réf 3)	50	62	-	-	5	> 100
Milieu rural (Réf 3)	62	17	-	20	4	> 100

Il est difficile d'évaluer quantitativement l'évolution dans le temps de la part relative des différentes céréales ainsi que de l'importance que prennent les nouveaux plats et les produits non céréaliers qui y sont associés. On peut cependant confirmer cette tendance à la diversification en examinant les résultats d'enquêtes d'opinion et de motivation menées dans plusieurs villes. En interrogeant les citoyens sur ce qu'ils souhaiteraient davantage consommer s'ils en avaient les moyens, on constate qu'il y a une volonté de manger plus varié. Ceci ne signifie pas forcément "manger importé" puisque les produits locaux semblent avoir largement leur place dans les désirs des enquêtés. Le tableau suivant reprend les résultats de ces enquêtes.

Tableau 4 : Désirs de changement des consommateurs
en % des enquêtés

PAYS	PLATS/PRODUITS		
NIGER Niamey (Réf 19)	+ de pâtes alimentaires	31,0	
	+ de riz	11,0	
	+ de touwo	11,0	
	+ de niébé	8,0	
	+ d'igname	16,6	
	+ de viande et poisson	5,3	
	Total	100	
		Dakar	Milieu rural
SENEGAL (Réf 36)	+ de plats base riz	25	49
	+ de plats base mil	9	5
	+ de plats base viande	17	17
	+ de ragoût	2	8
	+ de couscous marocain	19	6
	Divers	15	6
	Ne peut dire	15	17
	Total	100	100
(Réf 26)	+ de viande	15,8	
	+ de plats de type européen	6,0	
	+ de plats traditionnels	15,8	
	repas plus variés	24,4	
	Moins de riz	17,0	
	Rien	19,5	
MALI Bamako (Réf. 8)	Alimentation complète variée	4,6	
	Choix multiples	9,8	
	Viande + complément	26,0	
	Condiments	11,2	
	Plats préférés et régionaux	8,6	
	Améliorer sauce	20,4	
	Augmenter sauce et base	9,8	
	Divers	7,0	
	Réponse nulle	2,6	
	Total	100	

Ces résultats permettent de tirer une conclusion importante : si le riz tend à prendre une place primordiale au repas de midi, il n'est pas sûr qu'il en soit de même au repas du soir. La tendance à la diversification alimentaire pourrait conduire en effet à un modèle où les plats à base de céréales traditionnelles alterneraient avec de nouveaux plats plus modernes type ragoût ou viande ou poisson grillés à ce repas. Le cas dakarois, pourtant souvent cité comme l'exemple d'une forte extraversion alimentaire,

est, à ce titre, révélateur. Les dakarois déclarent vouloir limiter leur consommation de riz en cantonnant ce produit aux plats du midi et augmenter d'abord leur consommation de produits non céréaliers et, dans une moindre mesure de mil au repas du soir (Réf. 26). En ce sens, raisonner une stratégie de limitation de la consommation de riz et de blé par la seule relance des céréales locales est sans doute une façon trop limitée d'aborder le problème.

La question qui reste posée est de savoir dans quelle mesure cette tendance à la diversification pourrait se réaliser à l'avenir. En l'état actuel des connaissances, il est fort difficile de répondre. Plusieurs analyses économétriques réalisées sur la base des quelques enquêtes budget-consommation ont tenté de mesurer des élasticités de la demande en fonction de divers critères socio-économiques. Mais ce type de travail pose encore des problèmes méthodologiques qui tiennent à la méconnaissance qualitative de la consommation alimentaire en Afrique. La fiabilité des résultats tient largement à la qualité des données de base, à la définition de critères comme le ménage, l'unité de consommation, le revenu, le budget alimentaire, etc, et à la prise en compte de la sphère non marchande du système alimentaire. Au regard des enquêtes disponibles, on ne peut qu'inciter à la prudence dans l'utilisation des résultats de ces types de calculs.

Un survol rapide des travaux existants dans la littérature sur ce thème permet de dégager quelques conclusions communes à toutes les études. Celle-ci doivent cependant être considérées comme provisoire dans l'attente d'une analyse plus approfondie.

La préférence pour une céréale donnée consommée dans le type de plat traditionnel apparaît peu liée au revenu des ménages urbains. Le riz et le mil ou le sorgho restent à peu près consommés dans les mêmes proportions quel que soit le niveau de vie des consommateurs. C'est, semble-t-il davantage au niveau de la composition de la sauce que s'opèrent les différenciations sociales. Ceci est valable surtout pour le milieu urbain. Il semble qu'il en soit autrement en milieu rural où la consommation des céréales importées est liée à des situations de production vivrière déficitaire.

Le prix des céréales joue d'autre part un rôle complexe sur le niveau de leur consommation. A l'intérieur d'une fourchette correspondant aux variations réelles (cas des prix du marché) ou socialement acceptable (cas des prix administrés), l'effet du prix du riz ou des céréales locales apparaît peu significatif pour expliquer leur niveau de consommation. Par contre, pour un fort différentiel de prix entre ces deux types de

produits, on observerait des substitutions. F. DIEYE estime ainsi qu'à Dakar le prix du riz devrait être le double de celui du mil pour que s'opère une substitution au profit de ce dernier. Céréales locales et importées seraient ainsi, dans le cadre des différentiels existants actuellement, plus complémentaires qu'en compétition.

Il faut noter ici que d'un point de vue méthodologique, la comparaison des prix des céréales brutes ne peut avoir qu'un intérêt limité si elle n'est pas complétée par une analyse des coûts de revient des plats préparés avec chacune d'elles. F. DIEYE montre ainsi qu'à Dakar, un plat à base de riz peut revenir plus cher qu'un plat à base de mil même si le différentiel de prix entre les deux céréales est favorable au riz. En calculant les coûts des différents ingrédients de riz au poisson et de couscous de mil plus ou moins riches, il montre également que la part de la céréale ne dépasse pas 30 % du prix du plat (Réf. 30)

Si les facteurs économiques apparaissent finalement moins déterminants qu'on aurait pu le penser pour expliquer la consommation céréalière, il n'en est pas de même pour les autres produits. La fréquence de consommation des nouveaux plats à base non céréalière est, en effet, liée au revenu et aux prix des produits. A partir d'un certain niveau énergétique de la ration et d'un certain niveau de revenu par tête, la structure alimentaire et nutritionnelle se modifierait : les aliments à calorie chère (viande, poisson, légumes, produits élaborés) se substitueraient aux aliments à faible coût relatif (céréales). A Dakar et, dans une moindre mesure à Bamako et à Bobo Dioulasso, ces niveaux énergétiques sont sans doute atteints par une partie de la population et la consommation de ces nouveaux plats est désormais significative. Mais il est clair que ce n'est encore que très partiellement le cas dans les autres villes sahéliennes.

La réalisation de la tendance à la diversification vers des plats à base de produits non céréaliers ne pourrait donc se réaliser que par un accroissement du niveau de revenu des ménages, surtout en ville. En supposant que celui-ci s'effectue à l'avenir, ce qui n'est pas certain, l'offre en viande, poisson, légumes, tubercules, etc, devra pouvoir répondre à l'accroissement de la demande. C'est dans un cadre élargi à l'ensemble des aliments que doivent donc être pensées les politiques alimentaires et non en termes essentiellement céréaliers comme cela est encore bien souvent le cas au Sahel.

Cela dit, si la diversification par les plats et produits risque d'être freinée par une stagnation voire une diminution des revenus urbains (réduction des emplois de la fonction publique et des emplois salariés des entreprises "modernes", dans le cadre

des P.A.S.), celle-ci continuera sans doute à s'opérer au travers des nouvelles formes de consommation alimentaire urbaine.

3. L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES DE CONSOMMATION

Comme nous l'avons évoqué précédemment, les différents types de plats sont associés à des modes de consommation spécifiques. La diversification alimentaire s'opère également par ce biais.

Les conditions de vie en ville conduisent en effet à une dissociation entre unité de résidence et unité de consommation. La prise de repas hors du domicile est devenue un phénomène étendu en milieu urbain notamment pour diverses catégories de consommateurs : ceux travaillant loin de leur domicile, ceux installés de façon précaire, c'est à dire ne pouvant pas préparer eux même ou faire préparer leur repas (célibataires isolés, migrants temporaires non hébergés, etc.), jeunes qui souhaitent vivre partiellement en dehors du groupe familial. Ces personnes, généralement sous représentées dans les enquêtes sur les ménages du fait de leur mobilité, prennent leurs repas dans les petits restaurants ou commandent des plats préparés auprès de vendeuses. Le tableau suivant présente l'importance de cette consommation extérieure relevée de différentes façons selon les enquêtes.

Tableau 5 : La consommation alimentaire extérieure

BURKINA (Réf 1)

Répartition en moyenne des dépenses annuelles de riz et de mil entre préparation à domicile et préparation des restaurants et vendeuses de plats (en % des achats de chaque céréale en FCFA)

		Pauvres	Moyens	Riches
Riz	Domicile	54	68	90
	Restaurant	46	32	10
	Total	100	100	100
Mil	Domicile	37	31	19
	Restaurant	63	69	81
	Total	100	100	100

NIGER (Réf 17)

Dépenses pour les plats préparés à l'extérieur du domicile :
6,3 % des dépenses alimentaires quotidiennes

Dépenses pour les plats consommés à l'extérieur du domicile :
8,3 % des dépenses alimentaires quotidiennes

MALI (Réf 8)

Fréquence des ménages consommant à l'extérieur ou achetant des plats
préparés au moins une fois par semaine.
en % des enquêtés

Consommation en rôtisserie	7,6
Viande rôtie rapportée	11,4
Plats de riz ou salades achetés dans la rue	2,8
Café au lait acheté dans la rue	2,8

Ce phénomène ne se limite pas à la prise de repas à proprement parler. Il concerne aussi, et pour l'ensemble de la population urbaine, la consommation entre les repas : le grignotage. Ce type d'alimentation est très rarement pris en compte dans les enquêtes de consommation et est donc fort difficile à quantifier en terme d'apport nutritionnel. D'après une enquête menée à Dakar, 30 % des hommes et 82 % des femmes achètent régulièrement de la nourriture dans la rue et la consomment sur place dans la matinée et avant le repas du soir. Les produits les plus fréquemment cités sont les arachides grillées, les beignets, les sandwiches, le lait caillé (Réf. 26). A Bamako, E. MAINBOURG note le même phénomène, les produits cités étant par ordre d'importance : les fruits et légumes, les arachides grillées, les brochettes de viande et les sandwiches (Réf. 8).

Qu'il s'agisse de véritable plats ou d'aliments de grignotage, l'offre en produits prêts à consommer est le fait d'une multitude d'activités artisanales généralement tenues par les femmes. Une des caractéristiques importantes de ce secteur est sa capacité d'innovation. C'est en effet dans les gargotes et dans la rue que sont le plus fréquemment consommés les nouveaux plats ou les aliments "urbains" : ragoût, viande grillée ou en steak, légumes, salades, igname ou patate douce bouillies, frites de banane plantain (aloko ivoirien), neem vietnamien, chawarma libanais. Tous ces aliments d'origine étrangère au Sahel ont été introduits dans les capitales de la région par le biais de cet artisanat.

Ce mode de consommation en public mais solitaire ou en groupe restreint non familial, où les plats sont généralement servis en portion individuelle dans des assiettes, avec une cuillère, où le couteau fait parfois son apparition sur la table, constitue un changement radical par rapport au mode de consommation familial traditionnel. Aussi, manger en gargote ou dans la rue est souvent perçu comme un moyen non désiré de prendre ses repas, "parce qu'on ne peut faire autrement". Mais le phénomène est ambivalent, car comme l'explique E. MAINBOURG pour Bamako: *"Face à la monotonie du repas familial, la médiocrité de la sauce et la pesanteur des pressions familiales, comment ne pas résister devant la tentation qui apparaît au détour de chaque rue ? L'inhabituel, le choix, le privilège sont à portée de main, même avec un pouvoir d'achat réduit."*

CONCLUSION

L'évolution des styles alimentaires telle que nous l'avons montrée concerne en priorité le milieu urbain. La diversification de la consommation est largement sensible dans le secteur artisanal, mais touche déjà, dans certaines villes, l'alimentation domestique des ménages. Plusieurs enquêtes montrent cependant que certains nouveaux produits gagnent également le milieu rural : les céréales importées, les légumes, les produits industriels ne sont plus le privilège des urbains.

Les seules données disponibles pour mesurer l'évolution dans le temps de la ration alimentaire restent, en l'absence d'enquêtes de consommation comparables, les calculs de disponibilités apparentes. Ceux-ci sont réalisés sur des mesures ou des estimations de production, d'échange (importations, exportations) et de population pour chaque année. Le caractère synthétique de ces chiffres masque la complexité et l'hétérogénéité de l'évolution des styles alimentaires et rend ainsi difficile l'élaboration d'hypothèses prospectives.

Il n'est guère étonnant dans ce contexte que la tendance observée au niveau des grands agrégats du système alimentaire ait servi de base à l'interprétation du comportement des ménages. En d'autres termes, la dépendance alimentaire croissante du Sahel sous la forme d'une substitution des produits importés aux produits locaux est souvent considérée comme un comportement volontaire des ménages notamment en ville. Plusieurs faits sont classiquement utilisés pour argumenter cette position :

Les produits importés sont plus largement et plus régulièrement disponibles en ville que les produits locaux. Les approvisionnements en riz et blé sont, il est vrai, régulièrement et depuis longtemps présents à prix peu fluctuants sur les marchés urbains. Ils ont bénéficié des circuits modernes d'approvisionnement et de distribution soutenus par les Etats, ce qui a permis de fidéliser la clientèle. Ce facteur confère très certainement un avantage à ces produits et explique la place qu'ils ont prise dans la ration des citadins.

Le prix des produits importés, souvent équivalent voire inférieur à leur supposés concurrents locaux joue au détriment de ces derniers. Cet argument, souvent insuffisamment étayé par des études fines, doit être utilisé avec prudence. Les quelques enquêtes ayant fait l'objet de calculs d'élasticité montrent, pour les céréales, que riz et mil/sorgho sont devenus des produits peu concurrents contrairement à ce que l'on avait supposé, mais plutôt complémentaires. La politique des prix est sans doute finalement un moyen nécessaire mais pas du tout suffisant pour orienter la demande, du moins pas dans les marges de manoeuvre financièrement ou socialement acceptables. Il semble cependant qu'une substitution des céréales locales aux céréales importées soit possible à condition d'un fort différentiel de prix entre ces produits. Dans l'état actuel de la situation, un tel différentiel de prix apparaît difficile à mettre en oeuvre.

Cela dit, il importe de maintenir un certain de niveau de protection des céréales locales vis-à-vis des céréales importées pour éviter que ces dernières n'occupent une place croissante dans la ration en particulier en milieu rural. Parallèlement il apparaît nécessaire de chercher à réduire les coûts des céréales brutes et transformées pour accroître ainsi le différentiel de prix. L'autre solution qui consisterait à fortement augmenter le prix des céréales importées risquerait en effet de trop pénaliser les ménages à faible pouvoir d'achat (cf Réf. 1). En résumé, le jeu des prix serait utile pour limiter la part des riz et blé mais insuffisant pour relancer la demande des mil, sorgho et maïs.

La facilité d'utilisation est un facteur couramment avancé pour expliquer la préférence des ménagères pour les produits importés. Ceci apparaît pertinent pour les ménages ruraux et pour les restauratrices et vendeuses de plats préparés. Dans le premier cas, le temps est une contrainte pour les ménagères en particulier en saison des pluies durant laquelle la priorité est donnée au travail agricole. Dans la restauration, compte tenu des quantités à préparer, la durée et la pénibilité des opérations culinaires devient un facteur limitant.

Par contre, celui-ci semble moins déterminant dans les ménages urbains. Ainsi diverses enquêtes menées dans des villes du Sahel montrent que les ménagères interrogées sur les raisons de ne pas consommer davantage de produits locaux ne parlent pratiquement pas de la contrainte du temps de préparation. Ceci peut s'expliquer par le fait que dans de nombreuses familles urbaines, la maîtresse de maison dispose d'aides en main d'oeuvre (bonnes ou jeunes filles de la famille chargées de la préparation des repas) et en équipement (présence dans chaque quartiers de moulins et décortiqueurs mécanisés). D'autre part, il faut considérer l'importance sociale des opérations de préparation des mil et sorgho pour les femmes. Même si le pilage, le roulage et la cuisson sont des activités longues et pénibles, elles représentent pour les femmes un moyen de valoriser leur savoir faire.

La mécanisation des opérations de transformation de même que la mise sur le marché de nouveaux produits plus pratiques d'utilisation peuvent sans aucun doute contribuer à relancer la demande des céréales locales. Mais la forme que peuvent prendre ces interventions doit tenir compte du souhait des ménagères de conserver la maîtrise des préparations culinaires et, par là même, de continuer à se valoriser par leur savoir faire.

D'un point de vue culturel, de nombreux observateurs expliquent l'évolution des styles alimentaires urbains par un comportement mimétiques vers le modèle occidental. D. REQUIER DESJARDINS pour Abidjan remet en cause cette vision ethnocentrique de l'alimentation africaine (Réf 54). Les résultats d'enquêtes menées dans le Sahel vont dans le même sens :

D'une part on ne constate pas dans les enquêtes de motivation un refus de consommer local. Au contraire, les produits traditionnels conservent une forte valeur culturelle. Le désir des consommateurs semble être davantage de varier leur alimentation plus que de chercher à remplacer les produits locaux par des produits importés. D'autre part la diversification des plats intègre des préparations en provenance de pays africains voisins, notamment des pays côtiers.

Si le comportement d'imitation touche incontestablement certains types de consommateurs, il n'est pas sûr que ceux-ci servent de modèles à l'ensemble de la population. Les dynamiques culturelles des villes sahéliennes montrent une imbrication des références où, pour reprendre les termes de Balandier, le "dehors" ne prend pas forcément le pas sur le "dedans".

Si la diversification s'avère donc un déterminant fondamental de la dynamique de l'évolution des styles alimentaires, on peut conclure que les produits locaux ne sont pas condamnés à disparaître au profit des produits importés. Nombre d'enquêtes montrent que la demande existe aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain, mais que celle-ci n'est encore qu'insuffisamment satisfaite. Relancer cette demande signifie alors de lever les contraintes relatives au marché : diminution des coûts intermédiaires des filières, levée des contraintes techniques, appui aux opérateurs économiques même les plus décentralisés, etc.

Enfin, cela signifie également qu'à l'avenir la question de la sécurité alimentaire au Sahel ne peut plus être pensée seulement en terme de sécurité céréalière mais que la réflexion doit être élargie à l'ensemble des produits alimentaires.